

Tradiciones

Servicios de **Alimentación**



Servicios de **Alimentación**



Somos

- ✓ Buen gusto
- ✓ Respaldo
- ✓ Calidad
- ✓ Servicio
- ✓ Variedad
- ✓ Cariño
- ✓ Sabor



Quiénes Somos

Somos *Tradiciones*, una organización dedicada a prestar servicios de Alimentación en sectores **Industriales, Escolares y Universitarios**.

Nacimos con la convicción de hacer de la alimentación un espacio para el **descanso**, el **disfrute** y el **compartir**;
una propuesta en nutrición con gran aporte de nutrientes,
diseñada para lograr **hábitos alimentarios**,
donde cada plato recree una nueva experiencia
y la calidez del servicio sea memorable.





A QUÉ NOS dedicamos

Lo que mejor sabemos hacer y más disfrutamos, es ofrecer **Servicios de Alimentación y Nutrición**, caracterizados por un **exquisito sabor**, un **alto valor nutricional** y **altos estándares de calidad**.

Todo esto acompañado de un **servicio cálido y carismático** que genera **experiencias únicas** en nuestros usuarios.



Ofrecemos Alimentos

QUE NUTREN Y CUIDAN LA SALUD

Usuarios que **disfruten de la alimentación** y **aprovechen la nutrición** que les brindamos, aportando para mantener un estado físico y de salud adecuado, es el reto que nos hemos trazado, por eso nuestra propuesta de menú garantiza que los ingredientes a utilizar y las preparaciones benefician a los usuarios y los impacten positivamente.

Es por esto, que en conjunto con el cliente, se plantean opciones ajustadas a dichos requerimientos y a los perfiles de la población organizacional.

**Tradiciones**
Servicios de **Alimentación**



Proponemos identificar la población
a partir de tres perfiles



PERFIL EPIDEMIOLÓGICO

Este perfil nos permitirá conocer sobre los **antecedentes de salud** en la población.



PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

Con este perfil podremos conocer las **condiciones sociales y demográficas** de la población.



PERFIL ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

En este perfil podremos identificar las condiciones **alimentarias y nutricionales** de la población.

POBLACIÓN ESCOLAR

Pre escolar

2 a 5 años

Es la etapa en la cual, los niños y las niñas sientan las **bases para el desarrollo de sus capacidades, habilidades y potencialidades**; este desarrollo tiene nexos con los estímulos que se le den y de las condiciones en las que se desenvuelvan y es necesario atenderlos de manera armónica, **teniendo en cuenta los componentes de Salud, Nutrición, Protección y Educación.**

Escolar

6 a 12 años

En esta etapa las **capacidades** y la **comprensión de los conceptos** sin embargo, es importante resaltar **que todos los niños progresan a ritmos diferentes.** En esta etapa, es de suma importancia que los niños y las niñas adquieran **buenos hábitos de alimentación**, ya que esto va a contribuir al adecuado desarrollo y a la formación de actitudes positivas con respecto a su personalidad y al mundo que los rodea, se va dando participación activa en la elección de conductas saludables para alcanzar una mejor calidad de vida.

Adolescentes

13 años en adelante

Es una etapa de grandes e **intensos cambios físicos y psicosociales**, hay un **importante aumento de la talla y del peso**, es por ello, la importancia de establecer con el mayor de los cuidados los **requerimientos nutricionales en esta población.**

Pre Escolares



El requerimiento nutricional se establece según un **promedio de edad** y un **promedio de calorías según la edad**, resultando en promedio total de **1.250 Kilocalorías / día** para los servicios ofrecidos en el horario escolar, se realizaría la distribución del aporte nutricional de la siguiente manera:

SERVICIO	PORCENTAJE DEL VCT (valor calórico Total)	COMPONENTES QUE SE OFRECEN
Refrigerio	8% (100 kcal)	1 porción bebida 1 porción fruta
Media mañana Lonchera	15% (180 kcal)	1 porción fruta (3 frutas por porción) 1 porción Cereal (carbohidrato) 1 porción jugo natural o lácteo
Almuerzo	35% (450 kcal)	1 porción sopa o crema 1 porción proteico 1 porción energético 1 porción arroz 1 porción vegetales 1 porción jugo natural 1 porción postre o dulce

El requerimiento nutricional se establece según un **promedio de edad** y un **promedio de calorías según la edad**, resultando un promedio total de **1.600 Kilocalorías / día** para los servicios ofrecidos en el horario escolar, se realizaría la distribución del aporte nutricional de la siguiente manera:

Escolares



SERVICIO	PORCENTAJE DEL VCT (valor calórico Total)	COMPONENTES QUE SE OFRECEN
Refrigerio	8% (128 kcal)	1 porción bebida 1 porción fruta 1 porción Cereal
Media mañana Lonchera	15% (240 kcal)	1 porción fruta (3 frutas por porción) 2 porciones Cereal (carbohidrato) 1 porción jugo natural o lácteo
Almuerzo	35% (560 kcal)	1 porción sopa o crema 1 porción proteico 1 porción energético 1 porción arroz 1 porción vegetales 1 porción jugo natural 1 porción postre o dulce

Adolescentes Y ADULTOS (Profesores y Administrativos)

El requerimiento nutricional se establece según un **promedio de edad** y un **promedio de calorías según la edad**, resultando un promedio total de **2.650 Kilocalorías / día** para los servicios ofrecidos en el horario escolar, se realizaría la distribución del aporte nutricional de la siguiente manera:

SERVICIO	PORCENTAJE DEL VCT (valor calórico Total)	COMPONENTES QUE SE OFRECEN
Refrigerio	8% (212 kcal)	1 porción lácteo 1 porción fruta 1 porción Cereal
Media mañana Lonchera	15% (390 kcal)	1 porción fruta (3 frutas por porción) 2 porciones Cereal (carbohidrato) 1 porción jugo natural o lácteo 1 porción sustituto
Almuerzo	35% (927 kcal)	1 porción sopa o crema 1 porción proteico 1 porción energético 1 porción arroz 1 porción vegetales 1 porción jugo natural 1 porción postre o dulce



Tradiciones

Servicios de **Alimentación**

COMPONENTE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Fruta

Pera

Uvas

Banano

Manzana

Mango

Lácteos

Leche
con Milo

Yogurt de
melocotón

Kumis

Avena

Leche

Cereal

Croissant

Pan
artesanal

Waffle

Arepa
de chocolate

Corn
Flakes

Tradiciones

Servicios de Alimentación



COMPONENTE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Fruta	Fruta picada a selección				
Cereal	Torta de zanahoria	Galletas integrales Pan	Almojabana	Granola Galletas	Pancake
Sustituto	Queso	Jamón	Quesito	Queso rallado	Jugo de Naranja
Bebida	Jugo de mora	Bebida achocolatada	Jugo Mango	Bebida láctea	Jugo de Naranja

Almuerzo



COMPONENTE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Sopa
o Crema

Sopa de
Tortillas

Sopa de
Vegetales

Sopa de
Chócolo

Sopa de
Frijoles

Sopa de
Tubérculos

Crema de
Papa Criolla

Crema de
Acelga

Crema
de **Pollo**

Crema de
Espinaca

Crema
Bogotana

Proteico

Carne
asada

Carne
asada

Carne
asada

Carne
asada

Carne
asada

Pechuga
en salsa
de maracuyá

Ropa
vieja

Albóndigas

Chicharrón y
carne molida

Estofado
de res
con vegetales

Energético

Verduras
chinas

Platanito
maduro

Enyucado

Tajada
de maduro

Papa criolla
al horno

Arroz

Arroz
caramelo

Arroz
verde

Arroz con
cabello de ángel

Arroz
Blanco

Arroz
al curry

Ensalada

Barra

Barra

Barra

Barra

Barra

Bebida

Jugo
de **uva**

Jugo de
tomate

Jugo de
mora

Limonada

Jugo
de **lulo**

Postre o dulce

Pudin
de coco

Dulce

Gelatina
bicolor

Bocadillo

Dulce

MENÚ ALTERNO

Es un menú diseñado con las mismas **especificaciones nutricionales** y se ofrece de manera alterna al menú del día. **Se ofrecerá todos los días.**
Las condiciones para el mismo se acordarán con la institución.

EVALUACIÓN ESTADO NUTRICIONAL

Tradiciones Culinarias cuenta con **nutricionista dietista** disponible para jornadas establecidas en común acuerdo con la institución, para **valoraciones del estado nutricional** de sus colaboradores.

CELEBRACIÓN DE FECHAS ESPECIALES

Tradiciones Propone unirse a la **festividad del día del niño** con una actividad diferente (**títeres, música en vivo, cuenteros, humorista**) la cual se ajustará con la institución de acuerdo a las políticas y situación actual

Adicionalmente, **para los profesores y comunidad académica**, se programará un **menú especial** en conmemoración a la fecha que sea de mayor interés para la institución.





Intervención
LOCATIVA

RESTAURANTE

Tradiciones





Tradiciones
Servicios de Alimentación

MENÚ

MENÚ

Tradiciones
Servicios de Alimentación

PUNTO DE PAGO
A

Tradiciones





Tradiciones

Tradiciones
Servicios de Alimentación





Tradiciones
Servicios de Alimentación





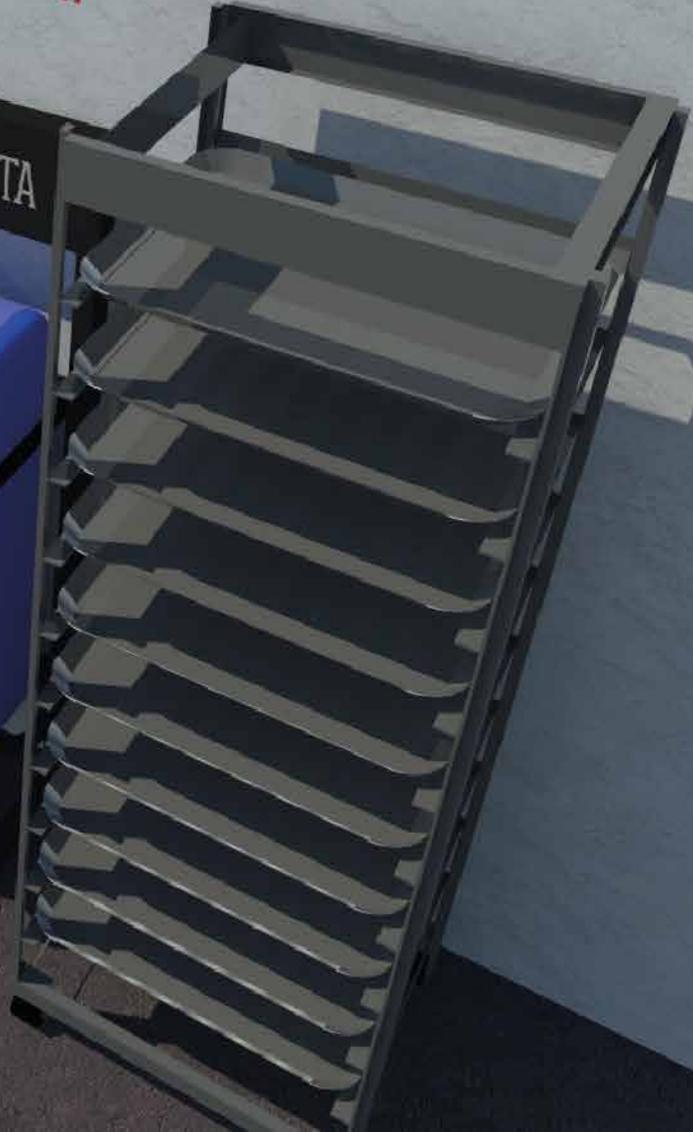
Tradiciones
Servicios de Alimentación

Tradiciones
Servicio

Tradiciones

Servicios de Alimentación

AYUDANOS A CUIDAR EL PLANETA



Tradiciones

Servicios de **Alimentación**

CONTACTO

Jorge A. Cardona
Cel 304 565 2554

Luisa F. Calderón
Nutricionista Dietista
Cel 300 681 5364

